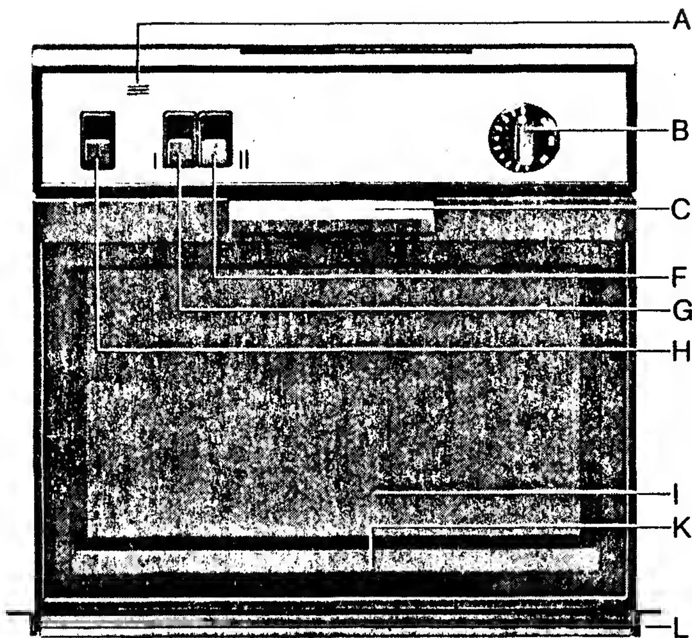
Microwellenherd
FX 22 Z/FX 24 Z

Microwave oven	Gebrauchsanweisung
Four àmicro-ondes	Operating instructions
Forno a microonde	Mode d'emploi
Magnetronoven	Istruzioni d'uso
Horno microondas	Gebruiksaanwijzing
Mikrobølgeovn	Instrucciones de manejo
Mikrobølgeovn	Brugsanvisning
Mikrovågsugn	Bruksanvisning
Mikroaaltouuni	Bruksanvisning
	Käyttöohje

AEG



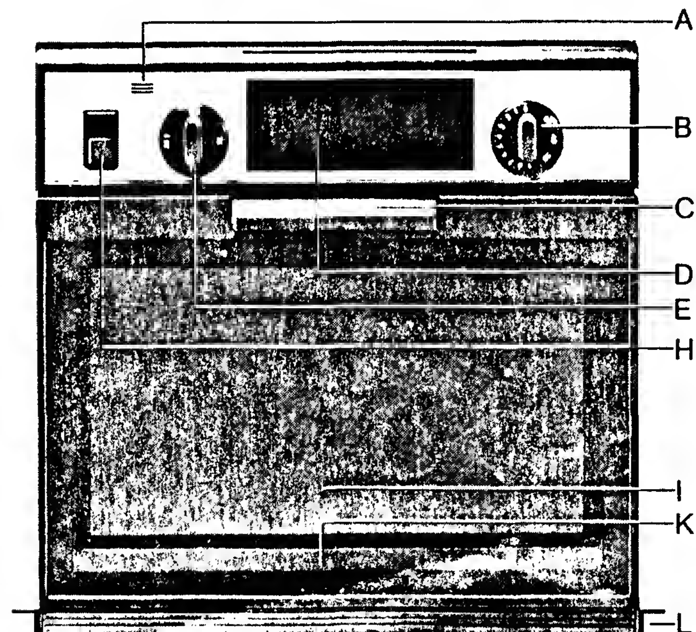
FX 22 Z

30 Min.



II
I





FX 24 Z

60 Min.



%



FX 24 Z

(D) Bedienungshinweise FX 24 Z am Gerät

(GB) Operation instructions FX 24 Z on appliance

(F) Conseils d'utilisation FX 24 Z sur l'appareil

(I) Istruzioni d'uso FX 24 Z sul apparecchio

(NL) Bedieningsaanwijzingen FX 24 Z op het toestel

(E) Indicaciones de manejo FX 24 Z en el aparato

(DK) Brugsanvisning FX 24 Z på ovnen

(N) Bruksanvisning FX 24 Z på apparatet

(S) Kortbruksanvisningen för FX 24 Z finns på ugnen

(SF) Käyttöohje FX 24 Z laitteessa

FX 22 Z



(D) Bedienung FX 22 Z

- Gargut oder Speise in den Garraum stellen
- Tür schliessen

1. Kochzeit einstellen (B)
2. Leistung eingeben:
   (F) Auftauen/Erwärmen II
   (G) Erwärmen/Garen/Kochen I
3. Starttaste drücken. Kontrollampe leuchtet (A)

- Unterbrechung: Tür öffnen
- Ende: Gerät schaltet selbsttätig ab

(GB) Operation FX 22 Z

- Insert food or meal
- Close door

1. Set cooking time (B)
2. Set power level:
   (F) defrost/reheat II
   (G) reheat/simmer/cook I
3. Push start button. Control lamp illuminates (A)

- Interrupt: open door
- End: appliance switches off automatically

(F) Mode d'emploi FX 22 Z

- Introduire les aliments a cuire
- Fermer la porte

1. Indiquer le temps de cuisson (B)
2. Indiquer la puissance:
   (F) decongeler/rechauffer II
   (G) rechauffer/mijoter/cuire I
3. Appuyer sur la touche «marche». Le voyant de controle s'allume (A)

- Arret momentane: Ouvrir la porte
- Fin de cuisson: L'appareil s' arrete automatiquement

(I) Istruzioni d'uso FX 22 Z

- Mettere il cibo nel forno
- Chiudere la porta

1. Stabilire tempo di cottura (B)
2. Scegliere la potenza:
   (F) scongelare/riscaldare II
   (G) riscaldare/arrostire/cuocere I
3. Premere tasto inizio. Si accende lampada di controllo (A)

- Interuzione: Aprire la porta
- Fine: L'apparecchio si disinserisce da solo

(NL) Bruiksaanwijzing FX 22 Z

- Levensmiddelen In de thermoruimte zetten
- Deur sluiten

1. Procestijd instellen (B)
2. Vermogen instellen:
   (F) ontdooien/verwarmen II
   (G) verwarmen/koken I
3. Starttoets indrukken. Het signaallampje gaat branden (A)

- Onderbreking: Deur openen
- Einde: Het toestel wordt automatisch uitgeschakeld

(E) Manejo FX 22 Z

- Depositar los alimentos
- Cerrar la puerta

1. Seleccionar el tiempo de realizacion (B)
2. Seleccionar la potencia:
   (F) descongelar/calentar II
   (G) calentar/realizar/cocer I
3. Presionar la tecla de puesta en marcha. La lampara de control se iluminara (A)

- Interrupcion: abrir la puerta
- Final: el aparato se autodesconecta

(DK) Betjening FX 22 Z

- Sæt maden i ovnen
- Luk lågen

1. Indstil tidsuret (B)
2. Indstil effekten:
   (F) optø/opvarme II
   (G) opvarme/stege/koge I
3. Tryk på Starttasten. Kontrollampen lyser (A)

- Afbrydelse: åben lågen
- Stop: Ovnen afbryder automatisk

(N) Bruksanvisning FX 22 Z

- Maten settens Inn
- Døren lukkes

1. Koketid innstilles (B)
2. Effekt innstilles:
   (F) tining/oppvarming II
   (G) oppvarming/koking I
3. Start-tasten trykkes inn, kontrollampen lyser (A)

- Avbrytelse: Apnes døren
- Utkobling: Apparatet kobler seg automatisk av

(S) Bruksanvisning FX 22 Z

- Sätt maten in ugnen
- Stäng døren

1. Ställ in ønskad koktid (B)
2. Ställ in ønskad effekt:
   (F) upptining/uppvärmning II
   (G) uppvärmning/kokning I
3. Tryck pa startknappen. Kontrollampan lyser (A)

- Abrytning: øppna døren
- Koktidsslut: ugnen stänger av sig själv

(SF) Käyttö FX 22 Z

- Asete kypsennettävä ruoka uunlin
- Sulje oviluukku

1. Säädä kypsennyasika (B)
2. Säädä teho:
   (F) sulatus/lämmitys II
   (G) lämmitys/haudutus/kypsennys I
3. Paina käynnistyspainiketta, merkivalo syttyy (A)

- Keskeytys: avaa oviluukku
- Virran katkaisu: virta katkeaa automaatisesti

D

A Kontrolleuchte
B Schaltuhr
C Türgriff
D Kurzanleitung
E Leistungsregler
F Taste 210 W
G Taste 600 W
H Starttaste
I Sichtfenster
K Glaskeramik-Boden
L Tragegriff Abstandhalter

GB

A Control light
B Timer
C Door handle
D Menue-guide
E Power selector
F Button 210 W
G Button 600 W
H Start button
I Window
K Ceramic base
L Handle and distance bracket

F

A Lampe de controle
B Minutrie
C Poignée de la porte
D Brève instruction
E Réglage de la puissance
F Touche 210 W
G Touche 600 W
H Touche de mise en marche
I Vitre frontale
K Fond en vitro-cérame
L Poignee a porter

I

A Lampada spia
B Orologio
C Magnilia dello sportello
D Istruzioni brevi
E Regolazione della potenza
F Tasto 210 W
G Tasto 600 W
H Tasto di avvia-mento
I Vetro dello spor-tello
K Fondo vetroce-ramico
L Magnilia

NL

A Signaallampje
B Tijdschakelklok
C Deurgreep
D Gebruiksaanwij-zing
E Standenschake-laar
F Toets 210 W
G Toets 600 W
H Starttoets
I Deurvenster
K Bodem van glas-keramiek
L Greep

E

A Lampara de control
B Interruptor temporizado
C Asidero de puerta
D Indicaciones
E Seleccion de potencia
F Tecla 210 W
G Tecla 600 W
H Tecla de puesta en marcha
I Cristal de la puerta
K Fondo de cera-mica vitrificada
L Asidero

DK

A Kontrollampe
B Tids-ur
C Håndtag
D Betjeningsover-sigt
E Effekt-regulator
F Taste 210 W
G Taste 600 W
H Start-taste
I Ovnlågens glas
K Glas-keramik bund
L Håndtag

N

A Signallampe
B Tidsbryter
C Dørhåndtak
D Kort bruksanvis-ning
E Effektregulering
F Knapp 210 W
G Knapp 600 W
H Startknapp
I Frontglasset
K Bunn av glass-keramikk
L Håndtak

S

A Kontroll lampa
B Tidinställningsur
C Dörrhandtag
D Kort vägledning
E Reglage för effekten
F Knapp 210 W
G Knapp 600 W
H Startknapp
I Frontglasskiva
K Glasskeramik-botten
L Handtag

SF

A Punainen merk-kivalo
B Ajastin
C Luukun kahva
D Käyttötaulukko
E Tehonvalitsin
F Kytkin 210 W
G Kytkin 600 W
H Käynnistys
I
K Lasikeraaminen
L Kahva

(D) Die goldenen Regeln

1. Schalten Sie den Herd erst ein, wenn sich das Lebensmittel im Garraum befindet.
2. Benutzen Sie nur geeignetes Geschirr oder speziell für Mikrowellengeräte entwickeltes Geschirr. Hinweise finden Sie auf Seite 8-10.
3. Beim Erhitzen von Getränken oder Wasser in Tassen oder Gläsern stellen Sie das Gefäß in die Mitte des Garraums und geben einen Kaffeelöffel aus Metall oder temperaturbeständigem Kunststoff mit ins Gefäß. Dadurch wird heftiges Überkochen vermieden.
4. Eier in der Schale können Sie im Mikrowellengerät nicht kochen, da sie sonst platzen.
5. Das Erhitzen von größeren Mengen Speiseöl (Fondue, Frittieren) darf im Mikrowellengerät nicht vorgenommen werden.
6. Erhitzen Sie bitte keine geschlossenen Flaschen, Konserven o. ä. im Mikrowellengerät.
7. Bitte kein erhitztes Bräunungsgeschirr auf der Tür-Innenseite abstellen.

(GB) Golden rules

1. Do not operate the oven when it is empty. Place food in the oven first, then switch on the oven.
2. Only use cooking utensils suitable for microwave cooking or specifically developed microwave oven cookware. See further details on page 8-10.
3. When heating drinks or water in cups or glasses place the container in the centre of the oven. Put a metal or heat-resistant plastic spoon in the container to prevent excessive boiling.
4. Eggs in shells cannot be cooked in the microwave oven as they will burst.
5. Do not heat large quantities of oil (fondues or deep fat frying) in the microwave oven.
6. Do not heat any closed or sealed bottles, tins etc. in the microwave oven.
7. Please do not rest a heated browning dish on the inside of the door.

(F) Règles à observer

1. Ne mettez le four en marche que s'il y a des aliments dans l'espace de cuisson.
2. N'utilisez que les ustensiles de cuisson appropriés ou réalisés spécialement pour les fours à micro-ondes (page 8-10).
3. Lors du réchauffement de boissons ou d'aliments dans des tasses ou des verres, posez le récipient au centre de l'espace de cuisson et placez une cuillère à café en métal ou en matière plastique résistant à la chaleur dans ce récipient. Ceci évite le débordement par une ébullition intense.
4. Vous ne pouvez pas cuire des œufs dans leur coque, dans un four à micro-ondes, car ils y éclateraient.
5. Ne pas réchauffer non plus des grandes quantités d'huile comestible (fondues, frites) dans un four à micro-ondes.
6. Ne réchauffer aucune bouteille ou boîte de conserve etc. fermée, dans votre four à micro-ondes.
7. Ne pas poser le plat brunisseur chaud sur la porte intérieure.

(I) Regole d'oro

1. Inserire il forno soltanto quando il cibo si trova nel vano.
2. Usare solo stoviglie adatte per la cottura nel forno a microonde (pag. 8-10).
3. Per riscaldare dei liquidi in tazze o bicchieri, appoggiare questi nel centro del vano cottura e immergere nel recipiente un cucchiaino in metallo o in plastica resistente al calore. Si evita così il forte traboccamento del liquido.
4. Non si possono cuocere uova nel guscio, perché il guscio si spaccherebbe.
5. Non si devono riscaldare grandi quantità di olio nell'apparecchio a microonde (fritto, fonduta).
6. Non riscaldare liquidi in bottiglie chiuse (conserve).
7. Non appoggiare i recipienti Microgrill caldi sullo sportello aperto.

(NL) Gulden regels

1. De oven pas inschakelen, als zich levensmiddelen in de thermoruimte bevinden.
2. Gebruikt U alleen geschikt servies of speciaal voor magnetronovens ontwikkeld servies. Aanwijzingen vindt U op pag. 8-10.
3. Bij het verwarmen van dranken of water in kopjes of glazen zet U het kopje of het glas in het midden van de thermoruimte en U zet een lepeltje van metaal of hittebestendige kunststof in het kopje of glas. Daarmee voorkomt U overkoken.
4. Eieren met schaal kunt U in de magnetronoven niet koken, omdat ze zouden springen.
5. Het verhitten van grote hoeveelheden olie (fondue, frituren) in de magnetronoven is niet toegestaan.
6. Geen gesloten flessen, blikken e.d. in de magnetronoven verwarmen.
7. S.v.p. geen hete braadschaal of grillplaat op de binnenzijde van de deur plaatsen.

(E) Las reglas doradas

1. Conecte Vd. el horno despues de introducir previamente los alimentos en el mismo.
2. Empleé solamente vajilla adecuada en el microondas (pag. 8-10).
3. Al calentar agua o bebidas en tazas o vasos, coloque el recipiente en el centro del aparato e introduzca una cucharilla metálica o de un material termoresistente en el mismo, asi evitará la ebullición brusca.
4. No se pueden cocinar o cocer huevos con cascara en el microondas, ya que pueden explotar.
5. No se pueden calentar en el microondas grandes cantidades de aceite (fondue, freir, etc.).
6. No caliente en el microondas, conservas cerradas, bottellas cerradas, etc.
7. Rogamos no colocar sobre el interior de la puerta, las fuentes o recipientes para gratinar.

(DK) Gyldne regler

1. Sæt altid maden i ovnen **før** De tænder for mikrobølgeovnen.
2. Benyt kun fade og service, der er egnet til brug i mikrobølgeovn eller service, som er specielt fremstillet til mikrobølgeovn (side 8-10).
3. Ved opvarmning af vand eller drikkevarer i kopper eller glas anbringes en teske af metal vermebestandigt plast i koppen eller glasset, som sættes midt i ovnen. Derved undgår De overkogning.
4. Hele æg kan ikke koges i mikrobølgeovnen, da skallen vil springe.
5. Opvarmning af større portioner olie eller friturefedt må **ikke** ske i mikrobølgeovn.
6. Opvarm aldrig **lukkede** flasker, glas, konserves og lignende i mikrobølgeovnen.
7. Det opvarmede bruningsfad må ikke berøre døren inderside.

(N) Regler

1. Ovnen skal først kobles inn etter at maten er satt inn.
2. Benytt bare egnet servise eller servise som er spesielt laget for mikrobølgeovn. Les mer om dette på side 8-10.
3. Når De skal varme vann eller andre drikker, plasserer De karet midt i ovnen og setter en skje av metall eller kunststoff som tåler å varmes opp i karet. Slik kan ikke noe koke for sterkt over.
4. Egg kan ikke kokes med skallet på, da sprekker de.
5. Større mengder olje eller fett (til fritering og fondue) må ikke varmes i mikrobølgeovnen.
6. Uåpnede flasker og glass kan ikke varmes i ovnen.
7. Plassér ikke varmt bruningsservice på dørens innside med åpen dør.

(S) Gyllene regler

1. Sätt inte på ugnen, förrän Du har ställt in maten.
2. Använd endast lämpligt porslin eller speciellt för mikrovågsugnar avsett porslin. Hänvisningar hittas på sid. 8-10.
3. Vid uppvärmning av drycker eller vatten i kopp eller glas, sätter man kärlet mitt i ugnen med en kaffesked av metall eller temperaturbeständig plast mitt i kärlet/koppen. Därigenom underviker men kraftig överkokning.
4. Man kan inte koka ägg i skall eftersom de då spricker.
5. Man får inte värma större mängder matolja (fondue, fritering) i mikrovågsugnen.
6. Värm ej upp oöppnade flaskor, konserver m.m.
7. **OBS!** Ställ ej det upphettade bryningskärlet på dörrinsidan.

(SF) Kulteiset säännöt

1. Kytke virta leitteeseen vasta, kun olet laittanut ruoan uuniin.
2. Käytä vain mikroaaltouuniin sopivia astioita tai juuri sitä varten valmistettuja astioita. Neuvot löydät sivulta 8-10.
3. Kun kuumennat juomia tai vettä kupissa, pane kuppi uunitilan keskelle. Pane kuppiin metallinen tai kuumuutta kestävästä muovista valmistettu lusikka estämään voimakasta ylikiehumista.
4. Kananmunia kuorineen ei voi kypsentää mikroaaltouunissa. Ne räjähtävät.
5. Suurempien öljymmäärien (fundue, friteeraus) kuumentaminen mikroaaltouunissa on kiellettyä.
6. Älä kuumenna mitään tiukkaan suljetussa astiassa, säilykkeitä tms.
7. Älä koskaan aseta kuumennettua ruskistusastiaa mikroaaltouunin luukulle.



Praktische Hinweise für das Arbeiten mit Mikrowellenherden

Auftauen

Fleisch:
Das gefrorene, ausgepackte Fleisch auf einen umgedrehten Teller in ein Glas- oder Porzellangefäß legen, damit der Fleischsaft abtropfen kann. Während der Auftauzeit wenden. Bereits aufgetaute Stellen evtl. mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Folienstücke mindestens 2 cm von den Garraum-Wänden und Tür entfernt halten.

Butter und Sahne:
Alufolien-Verpackung vorher entfernen. Nicht völlig im Gerät auftauen, ausserhalb ausgleichen lassen.

Obst:
Während der Auftauzeit vorsichtig wenden oder umrühren.

Fertig-Gerichte:
Kann in den flachen, bis 2 cm hohen Aluschalen im Gerät aufgetaut werden, wenn der Alu-Deckel vorher entfernt wird. Mit Glas-, Kunststoff- oder Porzellanteller oder Deckel abdecken. Auftauzeit in Glas-, Porzellan- und Kunststoff-Gefäßen ist kürzer.

Garen

Möglichst mit Deckel garen, nur wenn Kruste gewünscht wird oder erhalten bleiben soll, Speisen offen garen. Lassen Sie die Speisen nach dem Abschalten des Gerätes einige Minuten im Gerät stehen (Nachgaren).

Fleisch:
Fette Fleischstücke auf einem Rost oder einer umgedrehten Untertasse garen. Magere Fleischarten in einem Bräunungsgeschirr (Sonderzubehör) garen. Während der Garzeit wenden.

Gemüse:
Gemüse mit fester Struktur wie Möhren, Erbsen, Blumenkohl mit etwas Wasser (120 ml) garen. Gemüse mit weicher Struktur wie Pilze, Paprika, Tomaten ohne Flüssigkeit garen.
Tiefkühl-Gemüse vor dem Garen nicht auftauen, sondern in einem Arbeitsgang auftauen und garen.



Cooking with microwaves – useful hints

Defrosting

Meat:
Remove wrapper from the frozen meat and place meat on an upturned saucer in a glass or china casserole dish to prevent meat from sitting in the juices.
Turn the meat over during defrosting.
Cover already defrosted areas with small pieces of foil. Ensure that foil is at least 2 cm (1") away from the rear of the oven, sides and door.

Butter and Cream:
If wrapped in foil, remove wrapper.
Defrost only partially in microwave oven and complete defrosting at room temperature outside the oven.

Fruit:
Carefully turn fruit over and stir during defrosting.

Ready-Made Meals:
If frozen in foil containers, these can be defrosted in the microwave oven as long as the containers are not deeper than 2 cm (1"). Remove foil lid and cover with clingfilm, glass, plastic or china plate or lid. Defrosting in glass, china or plastic containers is quicker.

Cooking

Cover foods with clingfilm or a lid unless you wish to open roast meat or poultry or cook foods coated in breadcrumbs or batter. Leave food to stand for a few minutes at the end of the cooking time to allow heat to equalise.

Meat:
Cook meat and poultry on a microwave roasting rack or upturned saucer placed in a casserole dish. Use a microwave browning dish for very lean meats (optional extra). Turn meat over half way through cooking.

Vegetables:
Cook vegetables with a low moisture content in a little water, approximately 4 tablespoons. Vegetables with a high moisture content, e.g. mushrooms, peppers, tomatoes, do not require any additional liquid. Frozen vegetables are cooked from frozen without first defrosting.

Reheating
Cover foods during heating except pastries and foods coated in breadcrumbs or batter.
To heat baby food in jars remove the lid and stir after heating. Heat baby bottles without the teat.



Indications pratiques pour l'utilisation du Micro-ondes.

Décongélation

Viande:
Placer la viande déballée sur une assiette retournée, dans un plat en verre ou en porcelaine, pour la faire égoutter.
Pendant le temps de décongélation retourner de temps en temps la viande. Couvrir éventuellement les parties décongelées avec de petits morceaux de papier aluminium. Ces papiers aluminium doivent être distants d'au moins 2 cm des parois latérales et de la porte.

Beurre et Crème:
Enlever l'emballage aluminium s'Il y a lieu. Ne pas décongeler totalement au micro-ondes, mais terminer la décongélation à l'extérieur du four.

Fruit:
Pendant le temps de décongélation retourner ou mélanger avec précaution.

Plats cuisinés:
S'ils sont dans des barquettes en aluminium, ils peuvent être décongelés si la hauteur latérale des barquettes n'est pas supérieure à 2 cm et si le couvercle aluminium est retiré. Couvrir avec un couvercle en verre, plastique ou en porcelaine. Le temps de décongélation est plus court lorsque le plat est en verre, porcelaine ou en plastique.

Cuisson

Si possible cuire avec le couvercle sauf si l'on désire une croûte. Laisser reposer le plat quelques minutes après l'arrêt de l'appareil. (Durée d'attente.)

Viande:
Cuire les morceaux gras sur une grille ou une assiette retournée.
Cuire les morceaux maigres à l'aide du plat à brunir (accessoire). Retourner les morceaux pendant la cuisson.

Légumes:
Cuire les légumes tel que les carottes, les petits pois, les choux fleurs avec un peu d'eau (120 ml).
Cuire les légumes tel que les champignons, les poivrons, les tomates sans liquide. Ne pas décongeler les légumes avant la cuisson.
Décongeler et cuire dans le micro-ondes.

Réchauffer/Chauffer:
Couvrir le plat au moment de la cuisson. Faire chauffer les pots en verre pour bébé sans le couvercle et remuer à la fin.
Poser les biberons sans la tétine dans l'appareil.



Consigli pratici per cucinare con il forno a microonde

Scongelamento

Carne:
Appoggiare il pezzo di carne surgelato senza involucro su un piatto rovesciato e mettere questo in un recipiente di vetro o di porcellana in modo che il succo della carne possa scendere.

Burro e panna:
Togliere prima la carta in alluminio, iniziare lo scongelamento nell'apparecchio e completarlo fuori.

Frutta:
Mescolare con delicatezza durante il periodo di scongelamento.

Cibi precotti:
Sono permessi recipienti in alluminio alti max. 2 cm. Togliere il coperchio e coprire con un piatto in vetro, porcellana o plastica. Lo scongelamento in recipienti in vetro, porcellana e plastica impiega meno tempo.

Cottura

Cuocere in recipienti coperti; togliere il coperchio soltanto se si desidera ottenere una rosolatura.
Dopo la cottura lasciare il cibo alcuni minuti nell'apparecchio (periodo di completamento).

Carne:
Cuocere la carne grassa appoggiando il pezzo sopra una griglia o un piatto rovesciato. Cuocere la carne magra nell'apposito recipiente (piatto o casseruola Microgrill), rigirarla ogni tanto.

Verdura:
Cuocere le verdure con basso contenuto di acqua (carote, piselli, cavolfiore) in poca acqua (120 ml.).
Cuocere le verdure con alto contenuto di acqua (funghi, peperoni, pomodori) senza aggiunta di liquidi.
Non scongelare la verdura prima della cottura. Lo scongelamento avviene in una fase unica con la cottura.

Riscaldamento:
Coprire i recipienti. Togliere il coperchietto dai vasetti di omogenizzati, mescolare. Appoggiare il biberon nel vano cottura senza succhiotto.



Praktische tips voor het werken met magnetronovens

Ontdooien

Vlees:
Het bevroren, uitgepakte vlees op een omgekeerd schoteltje in een glazen of porseleinen schaal leggen, zodat het vlessap kan wegdruppelen. Tijdens het ontdooien omkeren. Reeds ontdooide gedeelten evt. met kleine stukjes aluminiumfolie bedekken. Het aluminiumfolie moet minstens 2 cm van de wanden en de deur van de thermoruimte verwijderd blijven.

Boter en room:
Verpakking van aluminiumfolie eerst verwijderen. Niet geheel in de oven laten ontdooien, buiten het toestel langzaam verder laten ontdooien.

Fruit:
Tijdens het ontdooien voorzichtig omkeren of omroeren.

Kant-en-klare gerechten:
Kunnen in de platte, max. 2 cm hoge aluminium verpakking in de oven ontdooid worden, maar zonder het aluminium deksel. Met bord of deksel van glas, kunststof of porselein afdekken. De ontdooitijd in glazen, porseleinen of kunststof schalen is korter.

Braden en koken

Liefst met een deksel op de schaal, tenzij het gerecht een korstje heeft of moet krijgen. Laat de levensmiddelen na het uitschakelen van het toestel nog enkele minuten in de oven staan (nawarmte).

Vlees:
Vette stukken vlees op een rooster of een omgekeerde schotel braden. Magere vleessoorten in een speciale braadschaal (extra leverbaar accessoire) braden. Tijdens het braden omkeren.

Groente:
Groenten met een stevige struktuur, zoals worteltjes, erwten, bloemkool, met wat water (120 ml) koken.
Groenten met een zachte struktuur, zoals paddestoelen, paprika, tomaten, zonder vloeistof koken. Diepvriesgroente niet eerst ontdooien, maar in één keer ontdooien en koken.

Verwarmen/verhitten:
De levensmiddelen afdekken. Babyvoeding in glazen potjes zonder deksel verwarmen, daarna omroeren. Zuigflessen zonder speen in de oven zetten.



Instrucciones practicas para trabajar con el horno microondas

Descongelar

Carne:
Colocar la carne congelada desempaquetada sobre un plato "boca abajo" en un recipiente de cristal o porcelana, para que el jugo de la carne pueda gotear.
Durante el tiempo de descongelación será necesario darle la vuelta. Las zonas previamente descongeladas será conveniente cubrirlas con pequeños trozos de papel aluminio, las cuales será necesario mantenerlas separadas como minimo 2 cm de las paredes y puerta del horno.

Mantequilla y nata:
Quitar previamente las envolturas de aluminio. No descongelarlas del todo en el aparato, sacarlas y dejar fuera que se compensen las temperaturas.

Fruta:
Durante el tiempo de descongelación será necesario darles la vuelta, o remover con precaución.

Platos preparados:
Este tipo de comidas se pueden descongelar en el horno, siempre y cuando la altura de la bandeja de papel aluminio no sea superior a 2 cm y se le haya quitado la tapa y se les cubra con otra no metalizada, cristal, material sintético, plato de porcelana, etc.
El tiempo de descongelación en un recipiente de cristal, cerámica o material sintético es más corto.

Cocinar

A ser posible cocinar siempre en un recipiente sin tapa, solamente en el caso de que se deseé que el alimento tenga costra o que ésta se mantenga, sino cocinar los alimentos con el recipiente abierto. Mantenga los alimentos unos minutos dentro del horno, una vez se desconecte el horno (cocción posterior).

Carne:
Cocinar los trozos de carne grasa sobre una parrilla o sobre un platillo "boca abajo". Las carnes magras sobre una fuente para gratinar (accesorio facultativo). Dar vueltas a la carne durante el proceso de asado.

Verdura:
Cocinar con algo de agua (120 ml) las verduras con estructura fuerte, como pueden ser los guisantes, la coliflor, etc.
Las verduras con extructura mas blanda, como setas, pimientos, tomates, será necesario cocinarlos sin liquido. La verdura congelada no es necesaria descongelarla previamente, sino que se realizará todo en un proceso, descongelar y cocinar de una vez.

Templar/calentar:
Los alimentos que se vayan a calentar será necesario taperlos. Los recipientes de cristal con alimentos de bebes (potitos) se templarán sin tapa y a continuación se removeran. Los biberones se colocarán en el horno sin la tetina.

(DK) Gyldne regler for brug af mikrobølgeovnen

Optøning

Kød:
Læg det frosne, udpakkede kød i en skål med en omvendt tallerken i bunden, så kødsaften kan dryppe fra.
Vend kødet et par gange under optøningen. Allerede optøede dele f. eks. lår på fjerkræ dækkes med små stykker alufolie. Foliestykkerne skal holdes mindst 2 cm fra ovnens sider og ovnlågen.

Smør og fløde:
Fjern emballage af alufolie. Smør skal ikke tøes helt op.

Frugt:
Omrør forsigtigt et par gange under optøningen.

Færdige middagsretter:
Kan optøs i alubakker, der ikke er mere end 2 cm høje og hvor den øverste del af emballager er fjernet. Dæk retten med en glas-, kunststof- eller porselænstallerken. Alubakken skal være mindst 2 cm fra ovnens sider ogovnlågen.
Optøning sker hurtigere i glas- porselæns- eller kunststofskåle.

Stegning

Steg med låg hvis det er muligt. Lad stegen stå i ovnen et par min. efter stegningen er afsluttet (efterstegning).

Kød:
Fede kødstykker steges på rist eller en omvendt tallerken. Magre kødstykker kan evt. steges på et bruningsfad (ekstratilbehør). Vend kødstykket et par gange under stegningen.

Grønsager:
Grønsager med fast struktur f. eks gulerødder, ærter, blomkål m. m. sættes i ovnen med lidt vand i skålen/fadet, ca. 120 ml.

Opvarmning:
Vær opmærksom på følgende ved opvarmning af babykost og lignende:
Lågene på glassene **skal** aftages inden opvarmning og maden gennemrøres inden servering.
Sutten **skal** tages af flasken inden opvarmning.

(N) Praktiske råd for arbeid med mikrobølgeovn

Opptining

Kjøtt:
Legg det dypfryste, utpakkede kjøttet på en hvelvet tallerken i en glass- eller porselensskål, slik at kjøttsaften kan renne vekk. Snu under opptiningen. Allerede tinte steder på kjøttet kan eventuelt dekkes med litt alufolie.
Folien må holdes minst 2 cm vekk fra kokerommets vegger.

Smør og krem:
Alufolie innpakking fjernes på forhånd. Tines ikke totalt i ovnen, men la temperaturen jevne seg utenfor mikroovnen.

Frukt:
Under tinetiden vend eller rør om forsiktig.

Ferdige retter:
Kan tines i flate, inntil 2 cm høye aluformer i mikrobølgeovn, når alulokket først er fjernet. Husk minst 2 cm fra veggen. Dekkes til med glass- kunststoff- eller porselen-tallerken. Opptining i glassporselen og kunststoff-fat tar kortere tid.

Koking

Tilbered maten tildekket, bare når skorpe ønskes oppnådd eller beholdt kokes under tildekning.
Maten kan etter utkoblet tid blir stående i ovnen et par minutter for ferdigkoking.

Kjøtt:
Tilbered fete kjøttstykker på en rist eller en hvelvet tallerken. Magert kjøtt tilberedes i et bruningsfat (ekstrautstyr).
Vend maten under koketiden.

Grønnsaker:
Grønnsaker med fast struktur som gulrøtter, erter, blomkål kokes med litt vann (120 ml).
Grønnsaker med myk struktur som sopp – papirka, tomater kokes uten væsketilsetting.
Dypfryste grønnsaker tines ikke spesielt før kokingen, men tines og kokes i en arbeidsoperasjon.

Oppvarming:
Mat dekkes til ved oppvarming, babymat på glass varmes uten lokk og røres til slutt.
Babyflasker settes inn for varming i mikroovn uten smokk.



Tips när du arbetar med din mikrovågsugn

Upptining

Kött:
Lägg det otinade köttet på en vänd tallrik i ett glas- eller porslinskärl för att köttsaften skal rinna av. Vänd köttet under upptiningsprocessen. Täck redan upptinade ställen ev med små bitar aluminiumfolie. Se till att alla foliebitar ligger minst 2 cm från ugnens väggar och dörren.

Smör och grädde:
Tag bort ev aluminiumfolie. Tina ej upp varorna helt.

Frukt:
Under upptiningen skall frukten vändas försiktigt. Fruktsallad od skall röras om.

Färdiga rätter:
Kan tinas upp i de flata aluminiumskålarna som rätterna normalt ligger i. Skålarna får ej vara högre än ca. 2 cm. Locket måste tas bort. Täck skålen istället med ett annat lock av glas, porslin eller plast.
Tinar Du upp de färdiga rätterna i glas-, porslins- eller plastkärl förkortas upptiningstiden.

Kokning

Koka om möjligt med lock. Vill Du att rätten skall ha en frasig yta eller skall behålla en frasig yta, koka utan lock.
Låt rätterna, efter att ugnen har stängts av, stå kvar några minuter (efterkokning).

Kött:
Koka fett kött på ett galler eller på en omvänd tallrik. Magert kött läggs i särskilt bryningskärl (extra tillbehör). Vänd köttet under kokningen.

Grönsaker:
Grönsaker med fast konsistens kokas med lite vatten.
Grönsaker med mjuk konsistens kokas utan vatten.
Djupfrysta grönsaker skall ej tinas upp före kokningen utan skall tinas och kokas på samma gång.

Uppvärmning:
Täck rätterna med ett lock eller dylikt. Barnmat i burk skall värmas utan lock, rör om efteråt. Nappflaskor ställes utan napp i ugnen.



Käytännön neuvoja mikroaaltouunin käytössä

Pakasteiden sulatus

Liha:
Aseta jäinen, pakkauksesta pois otettu liha ylösalaisin käännetyn lautasen päälle lasi- tai posliinilastiaan, jotta liika neste valuu pois. Käännä lihaa sulatuksen aikana. Mikäli lihapala on epätasainen peitä jo sulaneet osat esimerkiksi alumiinifoliolla. Foliopalasen on oltava vähintään 2 cm etäisyydell mikroaaltouunin seinistä ja oviluukusta.

Voi ja kerma:
Ota alumiinifoliopakkaukset etukäteen pois. Älä sulata näitä touttelta täysin suliksi mikroaaltouunissa, vaan anna niiden tasoittua uunin ulkopuolella.

Hedelmät:
Sekoita tai käännä varoen sulatuksen aikana.

Valmiit ruoat:
Voit sulattaa valmiit ruoat myös alumiinifoliovuoissa, mikäli vuoat eivät ole 2 cm korkeampia. Nopeammin sulatat ruoat lasi tai posliinlastiassa. Peitä astia lasi-, posliini- tai muovilautasella tai -kannella.

Kypsennys

Kypsennä ruoat yleensä kannen alla. Vain milloin haluat rapean pinnan, jätä kansi pois. Anna ruokien seisoa virran katkeamisen jälkeen muutama minuutti uunissa. (Jälkikypsennys.)

Liha:
Kypsennä rasvaiset lihat ritilällä tai ylösalaisin käännetyn lautasen päällä. Laihoihin lihoihin saat kauniin värin ruskistusastian (lisävaruste) avulla. Käännä lihaa kypsennyksen aikana.

Vihannekset:
Kiinteät vihannekset kuten porkkanat, herneet ja kukkakaali kannattaa yleensä kypsentää vesilisäyksen kanssa (120 ml).
Pehmeät vihannekset kuten sienet, paprika ja tomaatti kypsennetään ilman nestelisäystä.
Älä sulata pakastevihanneksia ennen kypsennystä vaan sulata ja kypsennä ne yhtäjaksoisesti.

Kuumentaminen/lämmittäminen:
Kuumenna ruoat kannen alla. Vauvanruokapurkeista on kansi otettava pois ennen kuumentamista. Sekoita vauvanruoat lopuksi.
Tuttipulloista on tutti otettava pois ennen lämmittämistä.

(D) Das richtige Geschirr

Feuerfestes Geschirr oder Glaskeramikgeschirr ist das am häufigsten verwendete Mikrowellen-Kochgeschirr.
Sie können aber auch Glas, kräftiges Porzellan und Tongeschirr verwenden. Dieses Geschirr sollte jedoch keine Silber-, Gold-, Platin- oder Metallauflage haben.
Geschirrspülmaschinenfeste **Kunststoffe,** normalerweise ziemlich stabile Werkstoffe, können meist zum Erwärmen verwendet werden. Ebenso harte Kunststoffplatten, Picknickgeschirr, Meßgefäße und Schüsseln.
Zum Garen im Mikrowellenherd eignen sich nur besonders gekennzeichnete Kunststoffe.

Metallgeschirr und Metallfolien reflektieren Mikrowellen und verhindern den Kochvorgang. Sie sollten Geschirr aus diesem Material nicht benutzen.

Spezielles Bräunungsgeschirr
Dieses Bräunungsgeschirr hat eine Beschichtung am Boden, die sehr heiß wird, wenn das Geschirr leer vorgeheizt wird.
Durch diese Hitze bräunt das Bratgut.
Bräunungsgeschirr ist im Elektro-Fachhandel erhältlich oder über die AEG Telefunken Nürnberg unter der Artikel-Nummer E 611 899 644 und E 611 899 662 zu beziehen (Bräunungsschüssel und Microgrillplatte).
Mit Pergamentpapier können Sie die Speisen während des Kochvorgangs bedecken, um das Spritzen von Fett zu verhindern.

(GB) The correct utensils

Ovenproof glass or glass ceramic oven dishes are the most used.
Glass, sturdy china and pottery serving dishes can also be used. These should not have silver, gold, platinum or other metal trims which will be damaged by the microwaves.
Diswasher-safe **plastics,** usually quite rigid material can be used provided they can withstand the temperature of the food being cooked.
Hard plastic trays, picnic ware and bowls, may be used for heating but not for cooking food.
To cook food in plastic utensils use specially developed microwave cookware.

Metal dishes and foil reflect microwaves and inhibit cooking and should not be used in a microwave oven.

Microwave Browning Dishes
Special microwave browning dishes have been developed to aid the browning process when cooking meats with very short cooking times.
The base of the browning dish is coated with a special material which will get very hot during preheating of the empty dish. The hot base will ensure a browning effect on small food items such as steaks, hamburgers, chops etc.
The pre-heating time depends on the type of food to be cooked.
Microwave Browning dishes No. E 611 899 644 and E 611 899 662 are available from your local AEG microwave oven stockist.

(F) Les ustensiles de cuisson

Les ustensiles de cuisson en matière réfractaire ou en vitro-cérame s'utilisent le plus fréquemment pour la cuisson aux micro-ondes.
Vous pouvez utiliser aussi des ustensiles de cuisson en verre, en porcelaine robuste ou en faïence, qui ne doivent toutefois pas posséder de revêtement en argent, or, platine, ni autre métal quelconque.
Les **matières plastiques** résistant au lavage dans un lave-vaisselle, qui sont normalement assez robustes, peuvent servir à réchauffer des aliments. A cette catégorie appartiennent aussi les plats en matière plastique, les ustensiles de pique-nique, les récipients de mesure et les terrines. Seules les matières plastiques portant le label correspondant conviennent à la cuisson dans une cuisinière à micro-ondes.

Les ustensiles de cuisson et les feuilles métalliques réfléchissent les micro-ondes et s'opposent à la cuisson. Vous ne devriez donc pas utiliser de tels ustensiles.

Ustensiles spéciaux pour rissoler
Ces ustensiles «à rissoler» possèdent, sur le fond, un revêtement qui devient très chaud, quand on procède à leur préchauffage à vide.
Cette chaleur permet de rissoler le rôti.
Les ustensiles «à rissoler» sont vendus dans les magasins d'appareils électriques ou se commandent chez AEG Telefunken, sous le numéro E 611 899 644.
Vous avez la possibilité de recouvrir les aliments avec du papier parcheminé, pendant la cuisson, afin d'éviter les éclaboussures de graisse.

(I) Le stoviglie adatte

Per la cottura nel forno a microonde sono adatte le stoviglie in **Pyrex o in vetroceramica.**
Si possono usare anche recipienti in porcellana, vetro e terracotta. E' però importante che questi non abbiano decorazioni in argento, oro, platino o metallo.
Le stoviglie in **plastica** resistenti al lavaggio nella lavastoviglie possono essere usate per riscaldare il cibo, ma non per cuocerlo. Recipienti in plastica per la cottura nel forno a microonde devono essere contraddistinte appositamente per questo uso.

Stoviglie di metallo e carta metallizzata non si possono adoperare.
Il metallo riflette le microonde ed impedisce il processo di cottura.

Stoviglie speciali
Sono state studiate delle stoviglie speciali con le quali si ottiene la rosolatura delle carni nei casi in cui la carne è molto magra o la cottura è particolarmente breve.
I recipienti hanno sul fondo uno strato particolare che si surriscalda fortemente quando viene esposto vuoto alle microonde.
I recipienti sono reperibili attraverso l'AEG con il Nr. E 611 899 644 (casseruola) e E 611 899 662 (piastra microgrill).

(NL) Het juiste servies

Vuurvast servies of servies van glaskeramiek wordt het meest in de magnetronoven gebruikt.
U kunt ook glas, sterk porselein en aarderwerk gebruiken. Dit servies mag echter niet van **Kunststoffen** die geschikt zijn voor de afwasmachine, normaliter tamelijk sterk materiaal, kunt u gebruiken om gerechten in te verwarmen. Dat geldt ook voor borden en schalen van hard plastic, kampeerservies en maatbekers. Om in de magnetronoven te koken is alleen kunststof servies geschikt dat van een desbetreffende aanduiding is voorzien.

Metalen servies en aluminiumfolie reflekteren de mikrogolven en verhinderen het kookproces.
Servies van dit materiaal kunt u dus niet gebruiken.

Speciaal servies
Omdat bij korte braadtijden of zeer mager vlees de gerechten niet erg bruin worden, is hiervoor speciaal servies ontwikkeld. De bodem van dit servies is van een laag voorzien, die zeer heet wordt, als het servies zonder inhoud wordt voorverwarmd. Door deze hitte wordt het vlees.
Dit speciale servies is in de vakhandel verkrijgbaar of via AEG Telefunken onder artikelnummer E 611 899 644 (braadschaal) en E 611 899 662 (grillplaat).

(E) La vajilla correcta

Vajillas termorresistentes de cerámica vitrificada, son las más usuales para realizar cualquier proceso en el horno microondas.
También se pueden emplear cristal, porcelana robusta o vajillas de barro, teniendo en cuenta que no han de tener ningún recubrimiento metálico.
Se pueden emplear para calentar alimentos, recipientes de material sintético robusto, que soporten perfectamente el fregado a máquina.
Para cocinar en el horno microondas, será necesario emplear vajillas de material sintético especialmente codificadas para este fin.
No se deben emplear vajillas metálicas o metalizadas, ya que el metal refleja las microondas y obstaculiza el proceso de cocción.

Fuente de gratinar
Ya que al cocinar en el microondas carnes magras o aquellas que se realizan en poco tiempo no se doran o gratinan, se ha fabricado una fuente de gratinar. Esta fuente poseé un recubrimiento en el fondo, que se pondrá muy caliente, cuando éste se calienta vacio. Con este calor se gratinarán las carnes que se deseé.
Este accesorio facultativo lo podrá adquirir en su comercio especializado bajo el E. No. 611 899 644.

(DK) Egnet service og emballage

Ildfaste fade eller service af ildfast porcelæn eller ildfast glas er velegnet til brug i mikrobølgeovn. Mikrobølgerne kan trænge gennem dette materiale, og maden opvarmes uden at servicet bliver varmt; kun hvor der er tale om længere tilberedningstid, opvarmes servicet af den varme mad. **Varmebestandige plastmaterialer,** som kan tåle vask i opvaskemaskine, kan anvendes til opvarmning i mikrobølgeovnen.
Til kogning og stegning bør kun anvendes plastmaterialer, der er specielt fremstillet til formålet. **Almindeligt glas og kraftigt porcelæn** kan også anvendes i mikrobølgeovnen.

Service med guld- eller sølvkant eller andre metalbelægninger bør ikke anvendes I mikrobølgeovnen.

Specielle bruningsfade
Ved stegning af magre stege eller stegning i kort tid opnås ingen bruning i mikrobølgeovn. For at afhjælpe dette er der fremstillet specielle fade til bruning i mikrobølgeovn. Disse fade har en speciel belægning på bunden, der bliver meget varm, når fadet forvarmes. Den stærke varme udnyttes til bruning af maden.
Metal og metalfolie reflekterer mikrobølgerne og hindrer derved opvarmningen. Gryder og service af metal samt f. eks. foliebakker er derfor uegnede til brug i mikrobølgeovnen.

(N) Riktig servise

Ildfast servise eller **glasskeramikk** servise er det som blir hyppigst brukt i mikrobølgeovnen.
De kan imidlertid også bruke servise av glass, sterkt porselen og leire. Disse bør ikke være belagt med sølv, gull, platina eller metall.

Servise av **kunststoff** kan brukes til oppvarmlng dersom det kan vaskes i oppvaskmaskin. Likeledes harde kunststofftallerkener (fat), pick-nlck-servise, målebegere og boller. Til bruk i mikrobølgeovnen egner seg kun kunststoff som er spesielt merket for dette bruk.

Servise av metall og al-folie skal **ikke** brukes, da dette materialet reflekterer mikrobølgene og således forhindrer kokingen.

Spesielt servise for bruning
Steker man svært magert kjøtt, eller er steketiden kort, blir ikke maten brun i mikrobølgeovnen. Derfor ble det utviklet et spesielt servise til bruning. Dette serviset har et bunnbelegg som blir svært varmt når det varmes tomt opp på forhånd. Ved hjelp av varmen det avgir, brunes maten. Hvor lenge man må varme opp serviset, avhenger av hvor brun man vil ha maten, og hva som skal brunes. (2-8 min?)
Bruningsserviset er å få kjøpt I elektriske forretninger.

(S) Det rätta porslinet

Til mikrovågsugnen skall man helst använda eldfast **porslin eller glaskeramiskt porslin.**
Man kan också använda glas, kraftigt porslin och lergods. Men då får det absolut inte innehålla silver-, guld-, platin eller metalldelar.
För uppvärmning kan man även använda dismaskinssäker plast, som normalt är ett tämligen stabilt material.
Även hårda plasttallrikar, picknick servis, mätkärl och fat kan användas. För kokning i mikrovågsugnar skall man helst använda speciellt för mikrovågsugnar avsedda plastkärl.

OBS! **Metallservis** och **metallfolle** reflekterar mikrovågor och hindrar kokprocessen.
Använd ej metallmaterial.

Speciella brynlngsfat
Eftersom vid mikrovågsmatlagning med korta stektider eller mycket magert kött, rätten inte får så mycket färg, har ett speciellt bryningsporslin tillverkats. Detta bryningsporslin har en bottenyta som blir mycket hett när man förvärmer porslinet innan matlagningen. Genom hettan brynes steken. Man kan köpa bryningsporslinet ho Er återförsäljare.

(SF) Oikeat astiat

Uuninkestävät lasiastiat tai lasikeraamiset astiat ovat tavallisimpia mikroaaltouunissa.
Voit käyttää mikroaaltouunissa myös posliinisia ja kivitavaraastioita. Näissä ei kuitenkaan saa olla kulta-, hopea- tai platinakoristeita eikä metalliväriä.
Konepesunkestäviä **muoviastioita** voit käyttää yleensä ruoan kuumentamiseen. Varo kuitenkin hyvin rasvaisia ruokia. Melamiini haurastuu mikroaaltouunissa.
Mikroaaltouunia varten on kehitetty omat muoviastiansa – näissä voit myös kypsentää ruokia. Näissä astioissa on merkintä asiasta.

Metalliastiat ja metallifolio heijstavat mikroaallot ja estävät kuumennuksen. Älä käytä näitä mikroaaltouunissa. Muista, että emaliastia on myös metalliastia.

Ruskistusastia
Koska nopeasti kypsennettävä ruoka ja laiha liha ei ruskistu mikroaaltouunissa, uunia varten on kehitetty erityinen ruskistusastia.
Ruskistusastia on lisävaruste ja voit hankkia sen AEG myyjältäsi.

(D) Reinigung des Gerätes

Diese sollte nur bei gezogenem Netzstecker durchgeführt werden.
Nur milde Reinigungsmittel und heißes Wasser verwenden.
Das Gerät innen und außen mit einem weichen Tuch reinigen. Keine kratzenden Scheuermittel verwenden.
Gerüche im Garraum werden neutralisiert, wenn eine Tasse Wasser mit etwas Zitronensaft ein paar Minuten im Gerät gekocht wird.

Anmerkung: Sollte die Türdichtung beschädigt sein, das Gerät nicht mehr einschalten.
Das Gerät durch einen geschulten Servicetechniker überprüfen lassen.

(GB) Cleaning of the appliance

Cleaning must be carried out with the power supply to the microwave oven switched off.
Use a mild detergent e.g. washing-up liquid, lukewarm water and a soft cloth to clean the interior and exterior surfaces. Do not use chemical or abrassive compounds to clean any part of the cooker.
Odours inside the cooker can be eliminated by placing in it a cup of water with lemon juice added, and boiling the mixture for a few minutes.

Note: If the door seal has been damaged or is broken do not use the cooker, have it checked by a qualified AEG engineer or AEG appointed service agent.

(F) Nettoyage de l'appareil

Il ne doit être exécuté au'après avoir débranché le connecteur (fiche mâle) de la prise de courant du secteur.
N'utiliser que des détergents neutres et de l'eau tiède.
Nettoyer l'appareil à l'extérieur et à l'intérieur avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits d'entretien qui «récurent» ou rayent la surface.
Les mauvaises odeurs se neutralisent, dans l'espace de cuisson, en faisant bouillir pendant 2 à 3 minutes de l'eau additionée de quelques gouttes de jus de citron, dans une tasse.

Remarque: si le joint de la porte est endommagé, ne plus mettre l'appareil en marche.
Le faire vérifier par un technicien expérimenté du service après vente.

(I) Pulizia

Togliere la spina dalla presa di corrente. Passare l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido, acqua calda e detersivo; non usare abrasivi e detergenti forti.
Gli odori nell'interno dell'apparecchio si possono eliminare, mettendo a bollire una tazza d'acqua con alcune gocce di limone.

Avvertenza: non adoperare l'apparecchio se la guarnizione dello sportello à stata danneggiata.
Far controllare l'apparecchio dal Servizio Assistenza.

(NL) Reinigen van het toestel

Altijd eerst de steker uit de wandkontaktdoos trekken.
Alleen heet water met zonodig een niet agressief reinigingsmiddel gebruiken. Het toestel van binnen en van buiten met een zachte doek schoonmaken. Geen krassende schuurmiddelen gebruiken.
Eventuele luchtjes in de thermoruimte kunt u uit de weg ruimen door een kopje water met wat citroensap enkele minuten in de oven te koken.

Opmerking: als de deurafdichting beschadigd is, mag u het toestel niet meer gebruiken.
U dient het toestel dan door een geschoolde service-technikus te laten nakijken.

(E) Limpieza del aparato

Esta operación se realizará con el aparato desenchufado.
Emplear solamente un detergente suave y agua caliente.
Limpiar el exterior y el interior del aparato con un paño blando, no emplear nunca un material que arañe.
Los olores extraños en el interior del aparato, se eliminarán haciendo hervir una taza con agua y algo de zumo de limon durante algunos minutos.

Observaciones: Si encuentra la junta de la puerta rota, no conecte el aparato y solicite al Servicio de Asistencia Técnica su reparación.

(DK) Rengøring

Stikkontakten skal være afbrudt, når ovnen rengøres.
Der bør kun anvendes varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til rengøringen. Skurepulver eller andre ridsende midler må ikke anvendes.
Evt. lugt i ovnrummet kan neutraliseres ved at koge en kop vand tilsat lidt citronsaft nogle minutter i ovnen.

Hvis tætningslisten ved lågen ved et uheld bliver beskadiget, må ovnen ikke tændes, før den er repareret af en fagmand eller AEG kundeservice.

(N) Rengjøring av ovnen

Rengjøring av ovnen bør kun foretas når støpseiet er trukket ut av kontakten.
Bruk kun et mildt vaskemiddei og varmt vann.
Rengjør ovnen innvendig med en myk klut.
Bruk ikke skurepulver som kan gi riper.
Vond lukt blir man kvitt om man koker en kopp vann med litt sitronsaft etpar minutter I ovnen.

Merknad: Hvis dørtetningen er ødelagt, må ikke ovnen brukes før den er sett over av en utdannet servicemenn.

(S) Apparatens rengöring

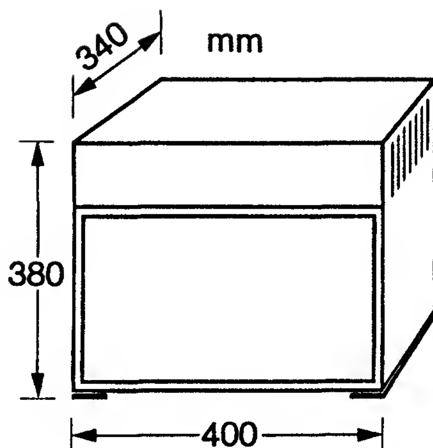
Dra alltid ut stickkontakten före rengöring.
Använd endast milda rengöringsmedel och varmt vatten.
Rengör apparaten med en mjuk duk. Använd Inget medel med slipverkan.
Dålig lukt tras bort genom att koka en kopp vatten med litet citronsaft i några minuter i ugnen.

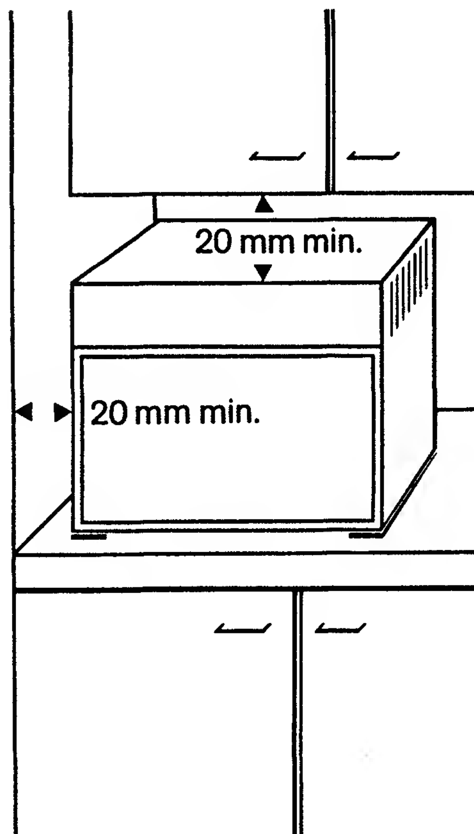
OBS: Om dörrtätningen skulle vara skadad, bör ungnen inte användas, förrän en auktoriserad servicetekniker har åtgärdat felet.

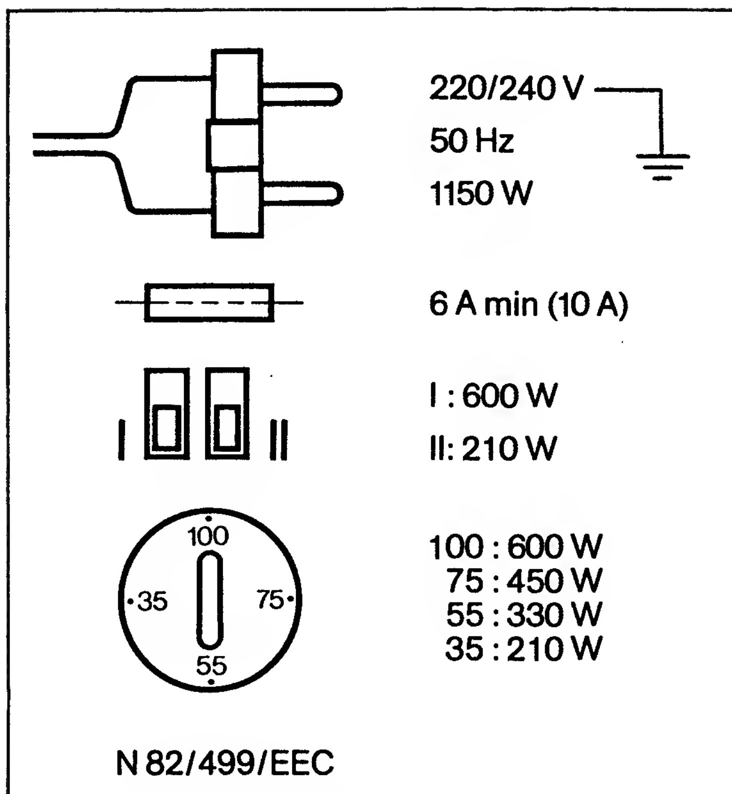
(SF) Puhdistus

Irrota pistotulppa pistorasiasta. Käytä yain mietoa pesuainetta ja kuumaa vettä.
Pyyhi laite kostealla rievulla sisältä ja päältä.
Älä käytä hankausaineita – ne naarmuttavat.
Mikäli uunitila tuoksuu voimakkaasti jonkun ruoan jälkeen, neutraloi tuoksu kuumentamalla uunissa parin minuutin ajan kupillista vettä, johon olet puristanut vähän sitruunanmehua.

Muista: mikäli tiiviste on vaurioitunut, älä käytä laitetta, vaan toimita se huoltoon.







(D) Anschluß nur an Schukosteckdose!

(GB) Connecting outlet musk be earthed!

(F) Attention: raccordement uniquement sur une prise avec mise a la terre.

(I) Attenzione – l'inserzione di questo apparecchio va effettuata ad una presa elettrica con allacciamento a terra.

(NL) Attentie – aansluiten alleen aan een kontaktdoos met randaarde.

(E) –"Atencion"– enchufar este aparato solamente a una base de enchufe con toma de tierra.

(N) Obs. apparatet må kun tilkoples jordet stikkontakt.

(S) Obs. – får endast anslutas till jordat uttag.

ACHTUNG! 

Exclusiv:

Sie erhalten zusammen mit der Gebrauchsanweisung und dem Kundendienst-Stellenverzeichnis eine **FTZ-Anmeldekarte** von der Deutschen Bundespost. Bitte senden Sie diese Karte ausgefüllt an Ihr Fernmeldeamt. Der Betrieb muß von der Deutschen Bundespost bestätigt werden. Kosten entstehen dabei für Sie nicht.

(D) Angaben für Prüfinstitute

DIN Nr. 44566 Teil 2	Leistung (% ED)	Dauer in Min.	Ausgleichs-zeit in Min.	Bemerkung
4.5.1.1.1	30 bzw. Auftaust.	35	20	auf umgedrehte Untertasse gelegt und nach halber Zeit gewendet
4.5.1.1.2	30 bzw. Auftaust.	16	14	nach halber Zeit gewendet
4.5.1.1.3	30 bzw. Auftaust.	10	10	abgedeckt
4.5.1.2.1	80	18		abgedeckt
4.5.1.2.2	100	15		abgedeckt
4.5.1.3.1	100	9		nach halber Zeit gewendet, abgedeckt
4.5.1.3.2	100	14		abgedeckt
4.5.1.4.1	100	15		abgedeckt
4.5.1.5.1	100	19		abgedeckt
4.5.1.5.2	100	20		nach halber Zeit wenden, abgedeckt

H 261 293 800 – 01862./02 –
Änderungen vorbehalten
Subject to alterations and improvements in design
without prior notice
Sous réserve de modifications
Wijzigingen voorbehouden
Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche
Salvo modificaciones
Med reservation för ändringar
Ændringer forbeholdes
Ret til ændringer forbeholdes
Pidätämme oikeuden muutoksiin
4231 076 96651

AEG